

MENU

„Freiraum“ By Thomas MArtin

TATAR VOM GLEN DOUGLAS LACHS D|F|I|G|J|L

Buttermilch | grüner Apfel | Yuzu | Dill

Glen douglas salmon tartar – buttermilk | green apple | yuzu | dill

ROTE BEETE VOM GUT HAIDEHOF D|F|I|G|J|L|N

auf Salz gegart | Auster | Kaviar - Vinaigrette

beetroot – oyster | caviar - vinaigrette

LACKIERTE AUBERGINE E|F|I|G|H|J|L

Papadam | Granatapfel | Minze | Joghurt

eggplant – papadam | pomegranate | mint | yoghurt

ADLERFISCH VOM KONRO – GRILL D|I|L

Pak Choi | Sesam | Dashi | Shii Take

Meagre – pak choi | sesame | dashi | shii take

BAUCH VOM DUROC - SCHWEIN A|D|F|I|G|H|J|L

Räucheraal | Bao – Bun | Hoi – Sin

Duroc pork – smoked eel | bao - bun | Hoi - Sin

DEICKÄSE A|C|F|I|G|L

Profiterole | Trüffel | Traube | Winterradiccio

Regional cheese – Profiterole | truffle | grapes | radiccio

RUMTOPFFRÜCHTE A|C|I|G

Ron Z'acapa | Walnuss | Vanille

Fruit in rum – ron z'acapa | walnut | vanilla



7 GANG 177

7 COURSES

5 GANG OHNE ROTE BEETE UND KÄSE 138

5 COURSES WITHOUT BEETROOT AND CHEESE

3 GANG VORSPEISE, FISCH ODER FLEISCH, DESSERT 94

3 COURSES STARTER, FISH OR MEAT, DESSERT

ENTRÉE VORSPEISEN

GEFLÄMMTE AVOCADO <small>FIHIJJLL</small> Hummus Kimchi Soja <i>Avocado – hummus kimchi soy</i>	22,00
TATAR VOM GLEN DOUGLAS LACHS <small>DIFIGJLL</small> Buttermilch Grüner Apfel Yuzu Dill <i>Glen douglas salmon tartar – buttermilk green apple yuzu dill</i>	28,00
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR <small>AICIDIG</small> Crème Fraîche d'Isigny Brioche <i>Black Label Kaviar 25g - crÈme d'Isigny Brioche</i>	32,00
MARONEN SUPPE <small>FIGIILL</small> Wintertrüffel Lauch <i>Chestnut soup – winter truffle leek</i>	18,50
TATAKI VOM US PRIME BEEF <small>FIGIJJLL</small> Kopfsalat Kapern Zitrone <i>Tataki from us prime beef - lettuce caper lemon</i>	26,00

LES PLATS HAUPTGÄNGE

CHAMPAGNERRISOTTO <small>FIGIILL</small> WinterTrüffel Roter ChicorÉE Parmesan <i>Champagne risotto – truffle chicory parmesan</i>	32,00
GEDÄMPFTER SKREI <small>DIFIGJLL</small> Blumenkohl Curry Mandel <i>Steamed winter codfish – cauliflower curry beurre blanc almond</i>	49,00
GEBRATENES RINDERFILET <small>CIFIGIILL</small> Waldpilze Bimi sauce BÉarnaise <i>roasted beef filet – mushrooms Bimi sauce bÉarnaise</i>	58,00

Für Zwei

KNUSPRIGE BAUERNENTE <small>AIFIILL</small> <i>Serviert in zwei Gängen</i> <i>Served in two courses</i> Klassisch – Rotkohl Apfel Kloß <i>Classic – red cabbage apple dumpling</i> Chinoise – pak Choi dashi shii take <i>Chinoise – pak choi dashi shii take</i>	P.P. 69,00
STEINBUTTKOTLETT MEUNIER <small>AIDIFIG</small> Zitrone Petersilienkartoffeln Gurkensalat <i>Turbot cutlet– lemon parsley potatoes cucumber salad</i>	P.P. 77,00

DESSERT I

NACHSPEISEN

DEICKHÄSE <small>A C F I G L</small> Profiterole Trüffel Traube Winterradiccio <i>Regional cheese – Profiterole truffle grapes radicchio</i>	22,00
VALRHONA GUANAJA Schokolade <small>G</small> Mango Maracuja Ananas Koriander <i>Valrhona Guanaja – mango passion fruit pineapple coriander</i>	19,50
RUMTOPFFRÜCHTE <small>A C G</small> Ron Z'acapa Walnuss Vanille <i>Fruit in rum – ron z'acapa walnut vanilla</i>	19,50

DESSERT- & LIKÖRWEIN

Tawny Port 10 years old	5 cl	11,00
Graham's, Vila Nova de Gaia		

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6 =geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß, 9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewächst

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Pinot Cuvée Sekt Brut Weingut Pfannebecker	12,00 75,00
Ruinart "R" Brut NV Ruinart	22,00 140,00
Taittinger Prestige Rosé Brut NV Ruinart	22,00 140,00
Prosecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Lergenmüller Traubensecco	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 Sancerre Blanc Pascal Jolivet Sancerre Frankreich <i>Zitrusfrüchte Stachelbeere </i>	12,00 70,00
2020 Ungsteiner Nussriegel Riesling Rings Pfalz Deutschland <i>Cremig leichte Zitrusnote elegant</i>	13,00 80,00
2019 „Les grands terroirs“ Chablis Samuel Billaud Burguund Frankreich <i>Haselnüsse Honigmelone Apfel</i>	12,50 75,00
2017 Grauburgunder Henkenberg GG Weingut Salwey Baden Deutschland <i>Kernobst Gartenkräuter mineralisch</i>	18,00 108,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 SOF Toscana RosÉ Tenuta di Biserno Toskana Italien <i>Frisch fruchtig zart duftig</i>	15,00 86,00
---	---------------

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2018 „Vieilles Vignes“ Bernard Moreau Burgund <i>Kirsche rote Pflaumen Kräuter</i>	19,00 112,00
2018 Chateau Clarke AOC Chateau Clarke Bordeaux <i>Vollmundig dunkle Waldbeeren Eichenholz</i>	17,00 95,00
2020 Das kleine Kreuz Weingut Rings Pfalz <i>Dunkle Kirsche schwarzer Pfeffer samtige Tanine</i>	14,00 80,00
2020 Il Pino Tenuta di Biserno Toskana <i>Dunkle Beeren süße Gewürze</i>	20,00 120,00



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

We would also be happy to offer you our large wine list